

令和6年(2024年)3月26日
長野県健康福祉部食品・生活衛生課
食品衛生係 乳肉・動物衛生係
(課長)久保田 (担当)松本、及川、小山
TEL : 026-235-7155 (直通) 内線 2661 2656 2658
FAX : 026-232-7288
E-mail : shokusei@pref.nagano.lg.jp

「令和6年度長野県食品衛生監視指導計画(案)」に対する 県民の皆様からのご意見募集結果について

「令和6年度長野県食品衛生監視指導計画」の策定にあたりましては、県民の皆様からご意見を募集したところ、合計7件(2通)の貴重なご意見等をいただきました。

お寄せいただいたご意見とこれらに対する長野県の考え方につきましては、案件ごとに検討してまとめ、計画に反映させていただきました。

今回、ご意見をお寄せいただきました皆様には、厚くお礼申し上げます。

1 ご意見募集の概要

- (1) 募集期間 令和6年(2024年)1月17日から令和6年(2024年)2月15日まで
- (2) 募集方法
郵送、ファクシミリ、電子メール、ながの電子申請
- (3) 受付数
7件(2通)
- (4) ご意見の内容と県の考え方は別紙「令和6年度長野県食品衛生監視指導計画(案)へのご意見と県の考え方」のとおり

令和6年度長野県食品衛生監視指導計画（案）へのご意見と県の考え方

お寄せいただいたご意見等	県の考え方（対応等）
<p>食中毒予防に関しては、消費者自身も家庭内や日常生活において注意することが重要です。ウイルスや細菌で発生する食中毒をはじめ、自然毒など、消費者自身が正しい情報を知ることによって予防できることも多くあります。本対策中の“有毒きのこ、有毒植物の誤食等防止対策”については、きのこを中心とした記述となっておりますが、スイセンの誤食やじゃがいも（ソラニン）の食中毒を防ぐための記述を加筆、あるいは、計画案の『第7 県民との意見交換及び県民への情報提供』において、情報提供を強めていただくことを希望します。</p>	<p>ご意見のとおり、スイセンの誤食やじゃがいものソラニンによる食中毒防止の情報提供は重要であり、引き続き、春にスイセンなどの身近な有毒植物の誤食に関する注意喚起の情報発信を行ってまいります。 また、じゃがいも（ソラニン）の食中毒については、調理実習などの場での発生が多くみられますので、小学校で行う食品の安全こども教室での周知等も検討してまいります。</p>
<p>令和5年度は、サルモネラによる食中毒が長野県内でも発生するなど、全国的に増加している傾向がみられます。本対策の中でもぜひ、サルモネラについての記述を加筆されることを希望します。</p>	<p>ご意見のとおり、重点防止対策の1つである「ア 食肉の生食、加熱不足による食中毒防止対策」の中にサルモネラについて追記しました。 サルモネラ食中毒は卵やその加工品、食肉、淡水養殖魚等が原因となるほか、食品取扱者や器具等からの汚染により各種食品が原因となることもあります。引き続き、これら食品の適切な取扱いについて指導してまいります。</p>
<p>HACCPに基づく衛生管理や食品等の自主回収報告制度が義務化され3年が経とうとしています。HACCPはあくまでも管理の手段であり、継続して順守・維持されていくべきもので、小規模事業者における負担は大きいと考えます。引き続き順守・維持されるために、より丁寧な指導・助言の強化に努めていただくことを希望します。</p>	<p>ご意見のとおり、「HACCPに沿った衛生管理」においては「継続」して取り組むことは大変重要なことです。 「HACCPに基づく衛生管理」をそのまま実施することが困難な小規模事業者等については、業界団体が作成し、厚生労働省がその内容を確認した「手引書」を用いて、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施することが可能ですので、引き続き、各事業者の該当する手引書に沿った指導・助言に努めてまいります。</p>
<p>計画案「第4 監視指導の実施」2.重点監視指導項目(1)食中毒防止対策にも関連しますが、黄色ブドウ球菌による食中毒を防ぐため、手に傷があったり手荒れがひどいときの家庭での調理の際の注意点等、情報提供を強めていただくことを希望します。</p>	<p>食中毒防止対策は、事業者だけでなく家庭においても重要なことと認識しております。 食品の安全こども教室やイベント等に出展し、正しい手洗い体験を通して、手洗いの重要性や食中毒防止対策のポイントを啓発しております。 併せて、SNSやオンライン等の様々な媒体を活用し、より多くの方への情報提供に努めてまいります。</p>
<p>本計画では、以前開催されていた「みんなの食品安全・安心会議」や「食品衛生シンポジウム」等の取り組みの記述がありませんでした。 “いわゆる健康食品”に関連する健康被害が表立ってはいませんが増えている中、これらに対する注意喚起や、輸入食品、残留農薬に対する不安について科学的な裏付けを基にした情報を共有することが「安心」の確保につながると考えます。 「食品の安全」は消費者にとって重要な関心事です。リスクコミュニケーション機会の実開催が減少することは残念です。有効なリスクコミュニケーションの機会として、SNSやオンラインを活用するなど、多くの県民が目にすることができる（あるいは参加できる）工夫を図り、積極的な情報提供が行われることを期待します。</p>	<p>みんなの食品安全・安心会議は平成25年度から実施してきた事業ですが、事業を見直し、令和5年度から新たにより若い世代を対象とした「食品の安全こども教室」により、リスクコミュニケーションの機会を設けているところです。なお、事業者や消費者等との意見交換を行う場として「食品安全・安心懇話会」を引き続き実施してまいります。 また、ご意見のとおり「食品の安全」に関する情報を共有することはとても重要なことと考えております。より多くの皆様に食品の安全性等に関する正確な情報をいかに効果的に伝えるかを工夫しながら、SNSやオンライン等の様々な媒体を活用し相互理解が一層深まるよう努めてまいります。</p>

<p>諸外国では、HACCP による衛生管理、工程管理が行われていることが、消費者にとって安心して食品を選ぶ指標となっています。しかし、日本では HACCP という言葉自体の消費者による認知が定着していない状態であり、食品等事業者が、HACCP による衛生管理について、消費者に選択肢として積極的に情報公開する（宣伝する）例は限られていると感じます。品質を裏付ける情報としては不確かなものが前面にだされる現在の風潮から、トレーサビリティや衛生管理、工程品質を管理する HACCP が食品の品質を示す指標となるように、定着を促していただくことを期待します。</p>	<p>食品等事業者に対するHACCPに沿った衛生管理の定着については、日々の立入監視や講習会等、様々な機会を通じて実施してきております。引き続き、指導、助言に努めてまいります。 併せて、消費者にとってもHACCPに沿った衛生管理が身近なものになるよう、食品衛生情報発信事業等の機会を活用して周知に努めてまいります。</p>
<p>小規模な事業者がHACCPを実施するには初期コストの発生やスキルの習得など、一定のハードルがあると考えます。それを乗り越えるための施策として、導入の効果を理解し必要なスキルを身に付ける機会（導入のきっかけづくりの機会）の提供について、外部委託も含めて検討されることを期待します。</p>	<p>各保健福祉事務所では個別相談に応じるほか、新たに食品営業を始める事業者向けに新規食品営業講習会を開催し、HACCPに沿った衛生管理についても説明しております。 新規食品営業講習会は、HACCPに沿った衛生管理の実施に不安を感じている既存の食品営業の方にも受講していただけますので、この機会を活用していただけるよう、積極的に周知してまいります。</p>